

## マッカイラ

### キタツラ

#### 大麦の風味が香る四角いパスタ

農薬不使用の自社農場で育てた小麦を石臼で挽き、低温でゆっくりと乾燥。アミノ酸や食物繊維に富むオルソモンド種の全粒粉大麦をブレンドし、栄養バランスにも配慮している。「ゆでている間から、そそられる香りと弾力感。具だくさんのソースと合わせたい」(フードスタイリスト・竹中)。輸入元は「日本の軟水では、少し長めのゆで時間」をお勧めだ。

●500g1000円。標準ゆで時間10分。ノンナアンドシディショップ(代官山)で販売。ノンナアンドシディ ☎03-3748-2898



ソースをからめるといより、  
しっかり吸わせて食べたい!

P44「イゴラ」坂井 務シェフ



## ヴィチドーミニ

### スパゲッティーニ (2.2mm)

#### 絶大な人気を誇る極太麺!

表示のゆで時間は、太麺にしても長めの18分。「ソースと合わせる時間、アルデンテでおいしいギリギリのゆで加減」を加味したメーカーの設定だが、試食では2分長めが「甘味、塩味、食感のバランスよし!」の意見で一致。具材を1~2種類に絞ったシンプルなソースと合わせて、堂々の弾力と、豊かに香る小麦の風味を満喫したい。

●1kg1750円。標準ゆで時間18分。通販サイトなどで販売。小川正見&Co. ☎0422-27-6453



#### パスタ豆知識

#### キタツラってどんなパスタ?

イタリア中部アブルツォ州名産。珍しい四角形の断面に成形されるロングパスタの一種だ(写真右)。キタツラ(chitarra)はイタリア語でギターのこと。木枠に弦を張った専用の製麺道具が楽器に似ていることから、つくられるパスタも同じ名前と呼ばれるように。乾麺は生パスタに比べてエッジが緩く、ゆで上がると丸みを帯びる。



断面が四角い



おいしい麺が増えています!

まさに麺を味わうための  
パスタ。

主役にふさわしい存在感!

P40「カート」角田直也シェフ

噛みしめるたび、  
小麦の香りと甘味を  
しっかりと感じます。

P24「コマチーナ」亀井良真シェフ



## RUMMO

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

METODO *Lenta Lavorazione*

ECCEZIONALE TENUTA ALLA COTTURA

LINGUINE No. 13



500g e



イタリア人に教わったパスタ。  
アルデンテのまま、  
おいしさが長く続きます。

P50「スボルカチオーネ」井上雄一シェフ



## ルンモ

### レンタラヴォラツィオーネ リングイネ No.13

#### 全粒粉クッキーのような風味が香る

1846年創業の老舗メーカー。ハイプロテインの高品質なデュラム小麦を原料に、「ゆっくりした工程」を意味するレンタラヴォラツィオーネ製法で時間をかけて生地を練り上げる。理想的な歯ごたえに調う黄金のゆで時間は12分。「クッキーみたいな甘い香ばしさ」(編集部F)を、噛みしめながら味わいたい。

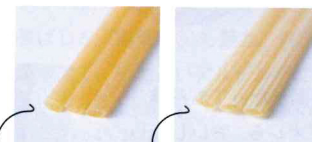
●500g500円(参考価格)。標準ゆで時間10分。ディーン&デルーカやヴェンティピノ(大倉フーズ直営店)、ヴェンティピノオンラインストアなどで販売。大倉フーズ ☎03-3538-7979



#### パスタ豆知識

#### リングイネって どんなパスタ?

平たい楕円形の断面が特徴のロングパスタ。幅広の麺の形状、もっちりとした食感、クリーム系やチーズを使った濃厚なソース向き。イタリア北西部のリグーリア州が発祥とあって、州都ジェノバの特産品・バジルのペーストとじゃがいも、いんげんを合わせる「リングイネ・ジェノベーゼ」が定番中の定番。



ルンモの  
リングイネ

ヴォイエロの  
リングイネ

## ヴォイエロ

### リングイネ・リガーテ

#### 蕎麦のような、えも言われぬ香ばしさ

南イタリア産の上級品種、アウレオ種デュラム小麦を100%使用。「蕎麦を思わせる香ばしさ」(編集部F)、「高貴な香り」(編集部O)の特徴は、11分のゆで加減で満開に。「幻のパスタ」と呼ばれ、ナポリの貴族に愛されてきたというエピソードが腑に落ちる。輸入元が推すパスタメニューはシーフードのラグー。ソースが抜群にからみやすい。溝のある平打ち寄りの形状、ブルーが基調の美しいパッケージも好ましい。

●500g300円(参考価格)。標準ゆで時間9分。通販サイトなどで販売。フードライナー ☎078-858-2043



溝のあるパスタなので、  
ソースがよくからみます。

P28「コジコメ」井村俊介シェフ



食べごたえ抜群!  
シェフを虜にした太麺4傑